



Pâtes

Penne à la caponata



35 min **15 min** **20 min** **0** **470**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des pâtes

- 1 Faire chauffer une grande casserole d'eau salée.
- 2 Faire cuire les pâtes selon les indications du paquet.
- 3 Egoutter les pâtes et les réserver dans un saladier. Les arroser d'huile d'olive afin qu'elles ne collent pas. Couvrir.

Étape 2

Réalisation de la ratatouille

- 1 Eplucher et hacher l'oignon.
- 2 Laver, sécher puis couper en petits cubes les aubergines et les courgettes. Ne pas les mélanger.
- 3 Monder les tomates. Les couper en cubes.
- 4 Mettre une poêle sur feu moyen, ajouter l'huile. Quand elle est chaude, ajouter l'oignon.
- 5 Laisser cuire l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne transparent et commence à dorer.
- 6 Ajouter l'aubergine et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes en remuant bien.
- 7 Laver et ciseler le basilic.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pâtes

400 g **Pâtes Penne**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
2 litre(s) **Eau**
1 **Gros sel**

Ingrédients pour la sauce caponata

1 **Aubergine**
1 **Courgette**
2 **Tomate(s)**
1 **Oignon(s)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 botte(s) **Basilic**

- 8** Ajouter les courgettes puis les tomates, saler et poivrer. Remuer et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. Prolonger la cuisson pendant quelques minutes si les légumes sont encore trop croquants.
- 9** Mélanger les pâtes et les légumes.
- 10** Parsemer le plat de pâte de basilic et servir.
- 11** Essayer de terminer la cuisson des pâtes et des légumes au même moment de manière à servir tous les ingrédients chauds.